

Коммерческое предложение от 19.10.2025

Печь подовая Apach Bakery Line E4K2P DP

Цена с НДС: 3 872 300 руб.

Артикул: 869987



Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600х400 мм
Пароувлажнение	Есть
Количество камер (подов)	3
Количество листов	12
Подключение, В	380
Мощность, кВт	30.4
Ширина, мм	1310
Глубина, мм	1635
Высота, мм	2120
Вес (без упаковки), кг	915
Вес (с упаковкой), кг	1005

Печь подовая <u>Apach Bakery Line E4K2P DP</u> серии Е используется на предприятиях общественного питания, торговли, пищевых производствах, в пекарнях и кондитерских для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оборудована цифровой панелью управления с раздельным контролем температур: верх/низ/фронт, вытяжкой пара, независимым парогенератором на каждый под, соединительным комплектом для воды и электричества, дверьми со смотровым окном и 2 изоляционными модулями. Материал козырька и корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал основания - цементный агломерат с металлическим каркасом, материал теплоизоляции - минеральная вата.

Технические характеристики:

- Программируемая система на 7 дней с двумя ежедневными запусками
- Расстойка на 12 противней 600х800 мм или 24 противня 400х600 мм
- Высота цементного агломерата: 20 мм
- Жаропрочное основание подов
- Два теплоизоляционных модуля, устанавливаются в верхней и нижней части печи
- З пода высотой (полезной) 180 мм на расстойке 695 мм, вместимостью 4 противня 600х400 мм
- Высота козырька: 335 мм

• Опционально доступен к заказу погрузчик

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день. Цены указаны с учетом НДС.